Diner

Arrangementen

** Elke maandag t/m woensdag alle menu's slechts € 25,-*
· Lekker genieten van het drie gangen proeverijmenu, Menu Moro, of van het vier gangen Menu Mediterraneo, op maandag t/m woensdag zijn deze menu's slechts € 25,-

** Elke donderdag t/m zondag een andere paëlla voor 15,- p.p.*
· Elke week maakt onze chef een andere paella! Deze Zuid-Spaanse specialiteit is echt heerlijk en er zijn talloze variaties. Kijk op het krijtbord of vraag de bediening voor de paella van deze week.

** Borrelarrangement voor 2 personen € 20,- p.p.*
· Kies een flesje rode, witte of rose huiswijn.
· Tapasplateau "El Moro"
Wij stellen elke keer een andere selectie samen van vijf favoriete tapas.
Laat u verrassen door deze proeverij van verschillende gerechtjes uit de Mediterrane keuken.
Menu Moro

- **Proeverij** [€ 28,50 p.p. - Proeverij van onderstaande voor- hoofd- en nagerechten. Vanaf 2 personen.]

Voorgerecht - Menu Moro

- [Knapperig warm brood met hummus en aioli]
- [Salade van gemarineerde artisjokharten met Ibericoham]
- [Soep van de dag (vraag de bediening)]
- [Filodeegpakketjes met geitenkaas, dadels en amandelen, met honing en granaatappel]
- [Carpaccio van dungesneden geschroeide runderlende met gegrilde courgette]
- [In citroenolie gekonfijte zalmfilet op koriandercouscous en kerstomaatjes]

Hoofdgerecht - Menu Moro

- [Gepelde gamba's in olijfolie gebakken met knoflook, spaanse peper en een vleugje pastis]
- [Brochetta, spiesje van gemarineerde malse lamsrumb]
- [Kabeljauwfilet op spaghetti van komkommer met gegrilde venkel en venkelzaad]
- [Frisse salade van jonge sla, tomatenmix, feta en yoghurtmuntdressing]
- [Patatas a la brava, gefrituurde aardappeltjes met tomatensalsa en ajonesa]
- [Stoofpotje van verschillende soorten vis, schaal- en schelpdieren]
- [Pittige kippenvleugeltjes "piri piri" met citroen en tahindip]
- [Couscous met cashewnoten en harissa]

Nagerecht - Menu Moro

- [Proeverij van nagerechten]

****

-

Menu Mediterraneo

- **Vier gangen menu - Kies uw eigen hoofdgerecht - Vanaf 2 personen** [€ 27,50 p.p. -]

Voorgerecht - Menu Mediterraneo

- **Knapperig Turks brood** [uit de oven met aioli en hummus.]

Tussengerecht - Menu Mediterraneo

- **Proeverij van tapas.** [In alle Mediterrane landen worden er heerlijke kleine gerechtjes gemaakt om zo veel mogelijk te genieten van verschillende smaken. Wij stellen elke keer een andere selectie samen van vier favoriete tapas. Laat u verrassen door deze proeverij van verschillende gerechtjes uit de Mediterrane keuken.]

Hoofdgerecht - Menu Mediterraneo [U kunt een keuze maken uit onderstaande gerechten]

- **Kies uw eigen hoofdgerecht** [U kunt kiezen uit één van de hoofdgerechten van de "a la carte" kaart. Het gerecht wordt geserveerd met een frisse salade.]

Nagerecht - Menu Mediterraneo

- **Pannacotta** [van witte chocolade met gelei van sinaasappel. (U kunt het menu uitbreiden met een Grand Dessert voor €5,- p.p.)]

****

-

Om alvast te beginnen

- **Pan** [€ 4,50 - Knapperig Turks brood uit de oven met aioli en hummus.]
- **Aperitivo (vanaf 2 personen)** [€ 7.50 p.p. - Mediterrane borrelplateau - olijven, manchego, artisjokharten, feta, serranoham, gerookte zalm, carpaccio "Moro", nootjes, Turks brood en aioli.]
- **Tostades "El Moro"** [€ 8,50 - Plateau van vijf tostades op verschillende manieren belegd]

Tapa en Mezze
Mezze, tapas, hors d'oeuvre of antipasti, in alle Mediterrane landen is er wel een vorm om lekker

te genieten van verschillende smaken uit de landen rond de Mediterranee. Wij laten ons inspireren door de Zuid Mediterrane keuken met z'n heerlijke vis- en vleesgerechten maar natuurlijk ook de talloze kruiden en specerijen.

- **Alcachofa con Iberico** [€ 7,50 - Salade van gemarineerde artisjokharten en zelf gesneden, dus niet te dunne plakken, Ibericoham.]
- **Costillas** [€ 6,50 - Ribbetjes, supermals, met pittige marinade en zacht-romige knoflooksaus]
- **Carpaccio de Moro** [€ 5,50 - Carpaccio "Moro", met rozemarijn en zeezout geschroeide lende, dungesneden, met gegrilde courgette, zonnebloempitten en mosterdcitroendressing.]
- **Köfta de ternera** [€ 5,00 - Kofta, spiesjes van gekruid rundergehakt met gerookte paprikapoeder en saus van boerenyoghurt, honing en munt.]
- **Serranitos** [€ 6,50 - In knoflook en zoete paprika gemarineerde en gebakken ossenhaas met gestoofde groene paprika en serranoham, geserveerd op tostade.]
- **Pollo "piri piri"** [€ 4,75 - Pittig gegrilde kippenvleugeltjes "piri piri" met citroen en tahindip, zachte saus van sesampasta]
- **Atún a la plancha** [€ 6,50 - Gemarineerde tonijn aan een kant dichtgeschroeid met zeezout en citroenmayolive op krokante aardappel.]
- **Gambas al ajillo** [€ 6,00 - Gamba's om zelf te pellen, in olijfolie gebakken, met knoflook, spaanse peper en een vleugje pastis]
- **Calamaris frito** [€ 5,00 - Calamaris gefrituurd in een krokant beslag, besprenkeld met citroen en aioli]
- **Salmón confitado** [€ 5,00 - In citroenolie gekonfijte zalmfilet op koriandercouscous, kerstomaatjes en krokant koekje van ansjovis en groene olijven.]
- **Bacalao con pepino** [€ 5,00 - Kabeljauwfilet op spaghetti van komkommer met gegrilde venkel en venkelzaad.]
- **Manchego con manzana** [€ 4,75 - Manchego op geroosterde brioche met appelkaneelstroop, appel en dadelsiroop]
- **Patatas a la brava** [€ 4,50 - Gefrituurde aardappeltjes met pittige tomatensaus (salsa brava) en een friszure ajonesa]
- **Briouates** [€ 5,50 - Filodeegpakketjes gevuld met geitenkaas, dadels en amandelen met gekarameliseerde honingsaus en granaatappelpitjes]
- **Buñuelos manchego** [€ 4,50 - Gefrituurde beignets van manchego met zoet-pittige romescosaus]
- **Sopa del dia** [€ 5,00 - Elke keer maakt de chef een andere soep. Vraag de bediening!]

Hoofdgerechten Vlees

- **Tournedos (in Menu Mediterraneo meerprijs €5,50)** [€ 25.50 - Gebakken ossenhaas omwikkeld met buikspek, met bospaddenstoelen en saus van madeira (geserveerd met friet)]
- **Costillas** [€ 17,00 - Moorse spareribs, supermals, met pittige marinade en zacht-romige saus van gepofte knoflook. Geserveerd met een puntzak friet en kerriemayonaise.]
- **Trío de cordero** [€ 18,00 - Trio van lamsvlees: "mecchoui" traditioneel geroosterde lamskotelet, kebab van gekruide malse lamsrumb en langzaam gestoofde lamsschouder op couscous met harissa.]
- **Tajine pollo** [€ 15,00 - De klassieker van Moro! Tajine van kip gevuld met zoete aardappel, mediterrane groenten, kikkererwten, kokosmelk en citroengras. Heerlijk met couscous en harissa.]

Hoofdgerechten Vis

- **Filete de bacalao con baba ganoush** [€ 17,00 - Op de huid gebakken kabeljauwfilet met baba ganoush (auberginepuree), gekonfijte tomaat, appelkappertjes, mayonaise van geroosterde paprika en couscous.]
- **Lubina con espinacas** [€ 19,00 - In roomboter gebakken zeebaarsfilet op gestoofde spinazie, met tahinsaus en geroosterde pijnboompitten. (geserveerd met friet)]
- **Estofado de mariscos** [€ 17,50 - Pittig stoofpotje van verschillende soorten vis, zeevruchten, schaal- en schelpdieren met saffraan, knoflook, tomaat en rode peper. (geserveerd met couscous)]

Hoofdgerechten Vegetarisch

- **Paella con verduras** [€ 14,50 - Vegetarische paella, de Spaanse klassieker, maar dan met aubergine, paprika, courgette, saffraan, knoflook, friszure tomaat en asperges.]
- **Ladrillo** [€ 15.50 - Krokant pakketje van brickdeeg gevuld met wilde spinazie, zontomaatjes, basilicum en pijnboompitten. (geserveerd met friet)]

Nagerechten

- **Dulces con el café** [€ 6,50 - Lekkere friandises met een kopje koffie of thee.]
- **Tarta de nuez e pera** [€ 5,00 - Cheesecake van peren en walnoten met vanilleijs.]
- **Pannacotta** [€ 5,50 - Pannacotta van witte chocolade met sinaasappelgelei]
- **Scropino de Sangria** [€ 5.50 - Scropino van Sangria! De heerlijke klassieker met een Spaanse twist, gemaakt van rose prosecco, vodka en vruchtensorbet, geserveerd met vers fruit.]
- **Grand Dessert "El Sabio" (vanaf 2 personen)** [€ 8.50 p.p. - Proeverij van nagerechten]